

SPUMANTE METODO CLASSICO VI GENERAZIONE 50 MESI



-  **VITIGNO:** Uve a bacca bianca.
-  **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 2 - 4°C
-  **GRADAZIONE ALCOLICA:** 12% Vol.
-  **METODO DI RACCOLTA:** Manuale e in cassetta.
-  **ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Ideale come aperitivo o abbinato a piatti di pesce strutturati.
-  **ASPETTO:** Si presenta con una bollicina fine e persistente.
-  **COLORE:** Colore giallo paglierino.
-  **PROFUMO:** Al naso si percepiscono le note caratteristiche di crosta di pane, fiori bianchi e frutta a polpa bianca.
-  **GUSTO:** In bocca ha note che spaziano dalla nocciola a fragranze di frutti dalla polpa bianca e note floreali.

-  **VINE VARIETY:** Pinot Bianco e Chardonnay.
-  **SERVING TEMPERATURE:** 2 - 4°C
-  **ALCOHOL CONTENT:** 12% Vol.
-  **HARVESTING METHOD:** By hand.
-  **SERVING SUGGESTIONS:** Ideal as an aperitif or paired with structured fish dishes.
-  **APPEARANCE:** Fine and persistent perlage.
-  **COLOUR:** Straw yellow.
-  **BOUQUET:** The nose reveals the characteristic notes of bread crust, white flowers and white pulp fruit.
-  **TASTE:** In the mouth, it has notes ranging from hazelnut to fragrances of white-fleshed fruit and floral notes.

**VALORI NUTRIZIONALI
NUTRITIONAL VALUE:**

